

最新减肥训练营教练工作总结 厨师工作总结 总结(精选5篇)

写总结最重要的一点就是要把每一个要点写清楚，写明白，实事求是。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

减肥训练营教练工作总结 厨师工作总结篇一

我不断提高自己的思想素质和政治理论水平。向来坚持以大局为重，服从组织安排，干一行爱一行从不讲价钱，虽然自己是工人，我从不认为自己低人一等，总是以自己的实际行动抓好食堂管理工作。保证教育局各项工作正常动转。

首先保证干部职工饮水、用餐从不失职失误并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，根据湖南和粤北地区的饮食爱好，不断提高自己的刀功和烹调技术，配制有多套特色的'菜谱，让全局干部职工和来往客人都能吃上香甜可口的饭菜。让干部职工吃的满意，生活安心。第二我在食堂管理上狠抓了几个环节。一是把好食堂原料进货关，我不怕远路，进市场，货比多家，选购各种营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。二是当好食堂食品保管员。保证食品及原料不腐烂，不变质，不浪费，节省食堂开支，近五年来，为局机关节省招待费xx多万元。

平时我起早贪黑，甚至星期天不休息，作好下星期的后勤准备工作，自xx年以来，每年由教育局主持召开的教育行政工作会议，每月教育行政例会，每年的教职工、中学生篮球运动会和上、下级来往的有关工作人员的开餐和接待工作，都由我个人操办。我也从不怕苦怕累，也不失职失误。

由于食堂工作有特色，深受市、县领导及其他部门的好评，保证了局机关工作的正常运转。在xxx年至20xx年度考核评比中，被教育局评为先进工作者。

我在搞好本职工作的同时，我又积极参加县教育局各项中心工作，历年的高考、成招、中考、自考等考务工作，每年的“五一”、“十一”春节长假，包括今年“非典”期间值夜班我都主动参加，不辞劳苦，任劳任怨，深受同志们好评。

关心时事政治，关注国家大事，做到头脑清醒，不落后于形势。

今年来，我都是出满勤，甚至超满勤，做了些份外勤杂工作。

总之，近几年来，我忠于职守爱岗敬业，遵纪守法，廉洁奉公，取得了很好的成绩。为教育事业作出了自己的贡献。

本学年，总务科非常重视食堂管理和建设，从六方面进行了监管，以维护校园平安。

一是明确xxxx食堂管理岗位职责。设餐厅经理的工作职责、采购人员岗位职责、厨师长岗位职责、烹饪厨师岗位职责、收银服务员岗位职责、洗切配工岗位职责、清洁工工岗位职责、餐具清洗工岗位职责、仓库管理员岗位职责、监控员职责。

二是对xxxx食堂管理操作流程进行规范。包括食品清洗操作规程、食品细加工（改刀、配菜）操作规程、熟食间食品操作规范、食品冷藏、冷冻操作规范、食品烹调操作规程、食堂菜品留样管理规程、食品出售服务规程。

三是奖励xxxx食堂管理考核制度□xxxx食堂检查考核处罚办法和食堂监控员员工考核处罚办法，引进5s管理，制定实施温xxxx食堂员工5s管理百分量化评分制度表。

四是完善xxxx食堂管理制度。包括食堂对食品采购、验收、储存、加工、烹调、出售、消毒、留样各个环节卫生要求、餐具清洗消毒管理制度、仓库贮存食品及收发料管理制度、食堂卫生制度、食堂小买部工作人员守则、食堂安全防范办法、食堂卫生“五四”制度、食堂员工每日自检十点。

六是着力提升大学伙食质量。开展以“关注健康，营养饮食”为主题的xx广播电视大学首届食堂美食节，严格质量管理，把好饭菜质量关，提高食堂的服务质量。根据师生反映食堂米饭质量差的情况，总务科专门从xx粮食公司进来珍珠大米，以同等的价格让学生吃上可口的米饭，提高免费菜汤的质量，1元价格菜的占比达60%。落实xxx级、xx级大学生补贴xxx人，共计xxxxxx元，维护校园平稳。启动大学生文明素养提升工作，改变大学生在食堂用餐把盘碗放置在桌上的坏习惯，营造大学生文明就餐环境。重视食堂人性化的服务，为学生赠送餐点，免费提供汤点等，致力办好师生满意食堂。

一、制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

二、加强教育培训，提高职工素质。选送管理人员到其他高校参观学习，学习了xx高校先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达

到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

1、建立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。

2、在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。

3、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，大厅每天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

4、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。

5、提供助学岗位xx个，解决了特困生的燃眉之急。

由于学校各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员

少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

减肥训练营教练工作总结 厨师工作总结篇二

食堂作为学校的后勤服务的重要部门，服务好广大师生是食堂工作的主要任务。如何高标准高质量的作好这项工作，确实是食堂管理工作的重头戏，但是做为帮厨更是要当好助手。

一年来，本人在食堂负责人的带领下，认真学习厨师业务知识，注重理论与实践相结合，努力当好厨师的助手，积极向厨师学习食堂相关知识，熟练掌握操作技能，以创一流菜、做一流服务为目标，认真做好本职工作。

以身作则的情况下，团结同事，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。成品存放实行“四隔离”：生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责；个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以周边环境卫生。

树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及职工食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，符合质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。

不说粗话，不骂人，团结一致，做好职工食堂伙食工作。

烹调加工的主副食品的质量、色香味形进行严格把关，对不符合要求的应予以指出，及时纠正，在生活上经常同事沟通。

1、负责食堂的择菜，洗菜等帮厨工作，协助厨师完成各餐、点的烹制。

2、把好食品安全、质量关。对有毒、霉变等食物原料有权拒绝使用，并及时汇报。

3、负责食品留样与登记工作。

4、与厨房其他工作人员一起做好食堂的环境卫生、餐具清洗、消毒工作。

5、完成厨师交给的其他工作。

6、完成园领导安排的其它工作。

总之，一年来，本人在帮厨工作中取得了一定的成绩，但还存在着不足，本人将在今后工作的的工作中加强业务知识学习，更进一步熟练掌握操作技能，把工作做得更好，取得更好的成绩，让大家满意。

减肥训练营教练工作总结 厨师工作总结篇三

2005年，四农场党支部在镇党委、政府的正确领导下，文秘部落把播放收看工作作为党员电化教育工作的出发点和落脚点，以建立科技示范基地、科技示范户为载体，以培养农村党员致富带头人为目标，强基础，抓播放，求实效，不断加大党员电教工作力度，开辟了农村党员电化教育的新途径，提高了农村党员电教科技工程活动的实效性。促进了村党员电教工作水平的逐步提高。

现将今年党员电教播放收看情况汇报如下：

一、加强组织管理，夯实工作基础。我们从组织领导，各项制度执行情况，组织播放收看情况，片库建设方面入手，本着实事求是的原则，按照“六有”标准，既：有阵地、有专人、有制度、有设备、有活动、有片库。

村党支部把党员电教工作做为基层组织建设工程的基础性工程来抓，列入班子议事日程中，同“*联创”活动结合，同开展、同落实。与镇党委签定了《党员电化教育目标管理责任书》和《党员电化教育设备管理责任书》，建立了以村党支部书记负总责，电教播放员具体负责的电教工作格局。

村党支部为了更好地开展好党员电教工作，在电教工作中，制定了长远规划，年初制定当年工作计划，在制度上，年年完善补充，现在已建立《党员电化教育的主要任务》《党员电教设备使用管理规定》《党员电教播放日制度》《党员电教工作制度》《党员电化教育播放员工作职责》。经过全场干部的共同努力。

我场党员电化教育工作有了很大发展，播放收看工作取得了一定成效。使党员电化教育工作在提高党员队伍*素质和带领群众发展经济的能力上，发挥出了重要的作用。

二、建立村党员收看电教片动态考核机制。一是运用“四环教学法”，规范播放收看工作。

牢牢把握住播前备课、播中讲解、播后讨论、具体实践等四个关键环节，通过建立健全考勤制度和播放收看制度，做到播前通知党员，保证出勤率；收看严格纪律，保证质量；看后集中讨论，加深理解；学后实践，保证效果，使播放收看工作落到了实处。同时严格执行“党员电教日”、“播放收看回执卡”等制度，努力做到播放收看有登记、有讨论、有反馈，切实将播放收看规范化建设落到了实处。

二是采取多种形式和手段，提高播放效果。在教育手段上，我村党支部充分发挥基层党员电教室播放主渠道作用，加强对党员干部群众的教育。

在教育对象上，从过去单纯对党员干部的教育向广大农牧民群众拓展，使党员电化教育工作深入人心。在教育内容上，既有党建片，又有科技片、法纪法规教育片，不断丰富教育内容，增强吸引力、可视性，引导广大党员干部群众从“要我学”向“我要学”转变，既提高了广大党员的思想*素质，又提高了他们的科技文化素质。

三、强化播放效果

1、坚持以集中教育为主，一是巡回播放。党支部确定每周一为电教播放日，进行集中定点播放。

二是送片上门，提供给家庭和示范户播放。三是在教育内容上，坚持树立服务中心意识，确保党员电教工作始终坚持正确的发展方向，不断为促进经济社会的发展发挥重要作用。

2、坚持播前提示，观后

减肥训练营教练工作总结 厨师工作总结篇四

我于20xx年3月1日成为公司的试用员工，至今已近2个月，现申请转为公司正式员工。在这期间是我人生中弥足珍贵的经历，也给我留下了精彩而美好的回忆。使我能够这么快的熟悉这一切，首先离不开领导对我的栽培和指导；同时也离不开同事对我无私的关怀和帮助。从内心而言，我在这里感觉到公司的融洽工作氛围、团结向上的企业文化。试用期间，在领导和同事的耐心指导下，使我在较短的时间内适应了公司的工作环境，也熟悉了本岗的所有作业流程及与外部门的沟通。也为我有机会成为本公司的一份子而惊喜万分。

在本部门的工作中，我一直严格要求自己，认真及时做好领导布置的每一项任务，同时主动为本职工作；专业和非专业上不懂的问题虚心向同事学习请教，不断提高充实自己，希望能尽早独当一面，为公司做出一定的贡献。当然，工作期间，难免出现一些小差错需领导指正；但前事之鉴，后事之师，这些经历也让我不断成熟，在处理各种问题时考虑得更全面，杜绝类似失误的发生。在此，我要特地感谢部门的领导和同事对我到公司后的指引和帮助，对我工作中出现的失误的提醒和指正。

在这近两个月的试用期中，我学习了gmp相关知识，能独立完成车间日常生产的监督，中间体、成品的取样、留样及记录，文件分发等工作。当然我还有很多不足，各车间操作工序的标准操作规程了解不够透彻，对质量控制的关键因素把握不到位，还需要加强文件的学习。对于原辅料和包材的留样工作还需与仓库人员做好相应的沟通工作。

期间主要工作成绩：

1. 对新旧文件的登记、分发、替换；
2. 完成生产现场的监控；
3. 做好原辅料取样、送检工作；
4. 做好成品的留样、抽取、送检、记录。工作规划：为了更好的控制生产过程中的偏差，下一步将努力并有信心做好以下工作：更加深入学习gmp，掌握有关药品管理的法律法规，熟悉公司的质量管理文件，熟悉各工序的质量控制点，掌握全面质量管理的方法、工具，掌握基本的生产、产品工艺、设备、计量管理知识和一定的企业管理知识。

进本公司以来，看到公司的迅速发展，我深深地感到骄傲和自豪，也更加迫切的希望以一名正式员工的身份在这里工作，

实现自己的奋斗目标，体现自己的人生价值，和公司一起成长。在此我提出转正申请，恳请领导给我继续锻炼自己、实现理想的机会。我会用谦虚的态度和饱满的热情做好我的本职工作，为公司创造价值，同公司一起发展与进步！

减肥训练营教练工作总结 厨师工作总结篇五

1、经营方面：我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些具有农家特色的菜肴，还为客人提供具有季节特色的花茶等等。

2、管理方面：以人为本，我结合员工实际情况，定期对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把本分工作做好。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度不断提高自己的厨艺，甚至有些员工还开始尝试自己制作新菜肴。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

3、质量方面：菜肴质量是酒店餐饮方面得以生存发展的核心竞争力。作为领班，我以身作则，协助厨师长严把关好菜肴出品的质量。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还认真听取餐饮厅面员工意见及宾客反馈意见，总结每一餐的菜肴出品问题，并在每日例会中及时向员工分析厨房的不足；我们还经常添加新菜肴，确保回头客每次都可以尝到新口味。

4、卫生方面：严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把握好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区域负责，同时，由我进行不定期检查。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

5、成本方面：在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师，我也总结出一些降低成本的新方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。

当然，我们也还存在不足，从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。